



## Testeur d'huile de friture PCE-FOT 10

### Mesure les composés polaires et la température

Le testeur d'huile de friture PCE-FOT 10 est un appareil qui détermine la qualité de différents types d'huiles. Les inspecteurs sanitaires utilisent cet appareil de contrôle. La mesure est effectuée directement dans l'huile en introduisant la pointe de mesure dans la friteuse pour obtenir un résultat immédiatement. Le testeur d'huile vous indique après quelques secondes la température de l'huile en °C et les composés polaires de l'huile de friture en TPM (Total polar compounds). La valeur TPM est une mesure qui indique le degré de vieillissement de l'huile de friture. Une LED indique la qualité de l'huile au moyen de couleurs. Cet appareil n'est pas seulement utilisé par les inspecteurs de l'action sanitaire, mais aussi dans la gastronomie, puisque ce secteur nécessite un niveau élevé de qualité.

Conformément aux recommandations de la DGF (Association Allemande des Sciences des Graisses) 24 % de composés polaires représente la valeur limite de l'huile apte à la consommation. Utiliser de l'huile usagée présente de nombreux inconvénients. Cela a une influence sur le goût, et donc diminue la qualité. Cela peut, en outre, générer de fortes odeurs et de la fumée. Il faut aussi prendre en compte les réglementations nationales en ce qui concerne les valeurs limites des composés polaires. Sachant que les huiles ne se comportent pas toutes de la même façon, il est possible de mémoriser différents étalonnages dans l'appareil.

- ✓ Mesure directe dans l'huile des composés polaires
- ✓ Mesure de la température de l'huile
- ✓ Écran LCD avec rétroéclairage
- ✓ Indication LED de l'état de l'huile (vert, bleu, rouge)
- ✓ Arrêt automatique
- ✓ Alimentation par piles
- ✓ Protection IP 65

### Spécifications techniques

#### Composés polaires

Plage	0,5 ... 40 % TPM
Résolution	0,1 % TPM
Précision	±3 % TPM, entre 30 ... 90 °C
Capteur	PTC

#### Température

Plage	+30 ... +200 °C
Résolution	0,5 °C
Précision	±1,5 °C
Capteur	Capacitif

#### Autres spécifications

Huiles mesurables	Olive, palme, colza, arachide, soja, sésame, autres huiles végétales ou graisses animales
Écran	LCD avec rétroéclairage
Alarme	Visuelle, LED vert, bleu, rouge
Valeurs limites	Supérieur et inférieur
Arrêt automatique	Oui, peut être désactivée
Alimentation	2 x piles de 1,5 V type AAA
Autonomie	25 h en continu / environ 500 mesures
Température opérationnelle	0 ... +50 °C
Température de stockage	-20 ... +70 °C
Protection	IP 65
Carcasse	Plastique ABS
Dimensions	360 x 45 x 25 mm
Poids	156 g (sans piles)

### Contenu de livraison

1 x Testeur d'huile de friture PCE-FOT 10
2 x Piles de 1,5 V type AAA
1 x Mallette de transport
1 x Manuel d'utilisation

### Évaluation des résultats de mesure

0 ... 18,5 %	Nouvelle huile, non usagée (LED en vert clignotante)
19 ... 24 %	Huile en zone critique (LED en jaune clignotante). Il est recommandé de changer ou de remplacer en partie l'huile.
> 24 %	L'huile de friture est usagée. La valeur limite établie est dépassée (valeur prédéterminée : 24 %) et la LED s'allume en rouge. Il est nécessaire de changer l'huile.



Sous réserve de modifications